

ELLES SONT PRÊTES!

Huit formations en ligne gratuites vous sont maintenant offertes.



Commis 101



Épicerie



Boucherie



Poissonnerie



Boulangerie
et pâtisserie



Mets préparés



Fromages
et charcuteries



Fruits
et légumes

Le lancement officiel de nos huit formations en ligne a eu lieu le 4 octobre dernier au Musée Pointe-à-Callière. Nous remercions toutes les personnes présentes lors de cet événement et plus particulièrement les experts qui ont collaboré à la validation du contenu des formations.

Le **CSMOCA** vous propose huit formations en ligne **GRATUITES**, qui sont le résultat d'un travail de longue haleine. Ces trois dernières années, le comité a travaillé d'arrache-pied à la réalisation de ces formations en ligne destinées tant aux départements des marchés d'alimentation qu'à ceux des magasins spécialisés. Le **CSMOCA** a également élaboré une formation générale pour l'apprentissage des connaissances communes de base. En somme, ce sont huit formations en ligne gratuites adaptées à vos besoins!

D'une durée variant de 2 à 4 heures selon la formation, les apprenants ont un accès complet aux formations 24

heures par jour, 7 jours par semaine durant une période de 35 jours. Conçues à la base pour des commis déjà en emploi, ces formations peuvent également être utilisées par des chercheurs d'emploi désirant acquérir des connaissances de base avant d'offrir leurs services ou simplement par toute personne curieuse souhaitant en connaître davantage sur les métiers du commerce de l'alimentation.

Chacune de ces formations répond aux principales préoccupations des marchands, à savoir: l'hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité, la gestion de la marchandise, le service à la clientèle, la connaissance des produits et bien plus.

À la fin de chaque formation, l'apprenant peut passer un examen pour valider ses connaissances. S'il réussit, une attestation reconnue par l'industrie lui sera délivrée.

Accessibles à tous, gratuites et n'exigeant aucun préalable, plus d'une centaine de personnes se sont déjà inscrites à l'une de ces formations!



Profitez-en dès maintenant! Inscrivez-vous au www.csmoca.org!

VISITEZ NOTRE NOUVEAU SITE WEB

Nous sommes très fiers de vous présenter le nouveau site Web du comité au www.csmoca.org.

Basé sur une nouvelle image plus moderne et actuelle, le nouveau site Web propose une navigation conviviale et un contenu simplifié afin de permettre aux visiteurs de trouver rapidement et efficacement l'information recherchée. De plus, le nouveau site Web met davantage en valeur la main-d'œuvre du secteur du commerce de l'alimentation.

Vous pouvez dès maintenant :

- Recevoir l'infolettre en vous inscrivant à notre liste d'envoi sur la page d'accueil du site
- Vous inscrire à nos huit formations en ligne en remplissant rapidement et facilement le formulaire
- Consulter la mise à jour du diagnostic sectoriel pour le commerce de l'alimentation, sans oublier les fiches régionales qui vous permettront d'obtenir les données propres à votre région
- Commander nos outils gratuits
- Commander nos guides et notre coffret de gestion des ressources humaines offerts à un coût minime correspondant au coût de production et d'envoi
- Télécharger certains de nos outils gratuits

Surveillez également à l'hiver 2012, la sortie de **LA VIGIE** qui vous permettra d'être à l'affût des dernières nouvelles nationales et internationales ayant des répercussions sur le secteur.

En quelques « clics », vous avez maintenant accès au site généraliste le plus complet de l'industrie! Que vous souhaitiez en connaître davantage sur le marché de l'emploi, le milieu de l'éducation, l'employabilité et les formations disponibles ou tout simplement obtenir des outils gratuits sur la promotion des métiers, la gestion de vos ressources humaines, la formation et bien plus, vous n'avez qu'une seule adresse à visiter: **www.csmoca.org**. Il s'agit de **LA RÉFÉRENCE** dans le secteur.

Nous souhaitons vivement que ce nouveau site Web réponde à vos questions! N'hésitez surtout pas à nous faire part de vos commentaires!



Une nouvelle association voit le jour!

LES BOULANGERS ARTISANS DU QUÉBEC ONT MAINTENANT LEUR ASSOCIATION

L'Association des boulangers artisans du Québec (ABAQ), soit la première du secteur du commerce de l'alimentation, a vu le jour le 16 mai dernier. Le CSMOCA était présent à la première assemblée générale de l'ABAQ et a été témoin de l'engouement des boulangers artisans et des étudiants en boulangerie à se réunir pour discuter des enjeux du métier de boulanger.

L'association invite tous les boulangers du Québec à venir grossir ses rangs. La réussite de l'ABAQ résidera dans l'échange des expériences professionnelles afin de définir les principaux enjeux du métier. Les membres du conseil d'administration de l'ABAQ espèrent avoir bientôt l'occasion de rejoindre l'ensemble des boulangers du Québec pour promouvoir et développer des projets qui amélioreront la pratique du métier.



Pour obtenir plus de renseignements, consultez le site : <http://www.assoboulangercq.ca/>.



MAINTENANT DISPONIBLE

GUIDE DE LA BOULANGERIE ET DES VIENNOISERIES

Le nouveau Guide de la boulangerie et des viennoiseries permet aux commis de rayon des marchés d'alimentation ou des magasins spécialisés d'avoir un outil facile à consulter pour trouver l'information nécessaire dans le but de répondre adéquatement à la clientèle.

Le Guide a également été conçu comme outil d'apprentissage dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail pour le métier de boulanger. Les apprentis ont maintenant à leur disposition un outil de référence pour les aider dans leur apprentissage du métier.

Le Guide contient :

- Une description complète et la photo de plus de cinquante produits
- Les étapes de la boulangerie
- L'équipement et l'outillage
- Une grille du calcul du taux d'hydratation
- Un glossaire avec plus de 300 termes
- Une description des farines et des céréales utilisées en boulangerie

Également disponibles :

- Le Guide de la poissonnerie
- Le Guide des viandes et volailles
- Le Guide des fromages et des charcuteries
- Le Guide des fruits et légumes

À venir en 2012 :

- Le Guide de la pâtisserie

À venir en
2012



Les Guides sont remis gratuitement lors de la signature d'entente du Programme d'apprentissage en milieu de travail. Il est également possible de le commander au coût de 15,00 \$ (taxes et frais d'envoi inclus) sur le site www.csmoca.org.

« EXPERTS RECHERCHÉS »

ÇA BOUGE POUR LE MÉTIER DE PÂTISSIER

Dès cet automne, le comité entame l'élaboration de la norme professionnelle pour le métier de pâtissier et d'un guide sur les produits de pâtisserie.

Produire une norme professionnelle consiste à :

- Faire un état de la situation actuelle et des prévisions pour le métier en question (collecte de données sur les procédés, les tâches de travail, les outils et l'équipement ainsi que sur les habiletés nécessaires à l'exercice du métier)
- Définir les compétences et les habiletés associées à la maîtrise du métier
- Mettre à jour les outils du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), soit le carnet d'apprentissage et le guide du compagnon

Le guide propose quant à lui de l'information sur :

- Le métier
- Les matières premières
- Les étapes de production
- Les produits (une fiche pour chaque produit, répertoriée par famille de produits pour faciliter la recherche)
- Les termes du métier

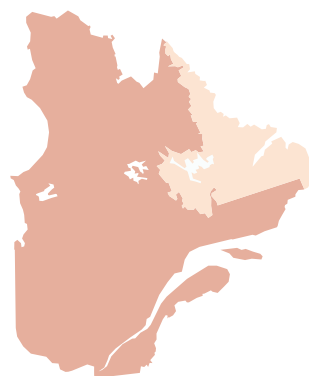
La collecte de données se fait en comité de travail, par le biais de recherches, d'entrevues et de périodes de rédaction et de validation. Produire ces outils nécessite donc plusieurs étapes et ne peut se réaliser sans la collaboration d'experts qui partagent leurs connaissances sur le métier et ses réalités de même que leur expertise.

Vous exercez le métier de pâtissier, votre métier vous passionne, vous voulez le faire découvrir et préparer la relève, et vous êtes curieux? **Communiquez** avec Nathalie Leneveu (nleneveu@csmoca.org) pour participer à l'élaboration des outils.

TOUTE CONTRIBUTION PARTICIPE AU DÉVELOPPEMENT DE CE BEAU MÉTIER.



CSMOCA
en tournée



Nous étions présent...

- ↳ Salon des dépanneurs et épiciers **avril 2011**
- ↳ Tournée régionale Chaudière Appalaches **septembre 2011**
- ↳ Le Rendez-vous de la formation et des professions de la Mauricie **octobre 2011**
- ↳ Présentation CLE et Commission scolaire Mauricie **octobre 2011**
- ↳ Congrès annuel ADAQ **novembre 2011**